

Saisonangebot für MitarbeiterInnen.

Nur solange der Vorrat reicht!
Angebot gültig bis 31. Mai 2018

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Aus dem Zettl-Gourmetclub

Frühlingserwachen.

Köstliches zum Frühlingsbeginn.

Rabattcode für den webshop: zettl20



Milchkalb vom Mühlviertler Fleckvieh.

Das Fleisch des Milchkalbs ist eine besondere Delikatesse. Die 8-10 Wochen alten Tiere stammen ausschließlich aus dem Mühlviertler Hügelland. Das ausgewählte, zarte Fleisch hat einen frischen, milden Eigengeschmack, reift 14 Tage im Reiferaum und ist von der Textur her eher kurzfasrig. Kalbfleisch sollte man ausnahmslos rosa braten oder grillen und unbedingt rasten lassen.

mehr als
30%
vergünstigt!

Filet vom Milchkalb, Fleckvieh, Mühlviertel, 2 Stück insgesamt 0,8- 1,2 kg

naturgereift, frisch

haltbar ca. 7 Tage im Vakuum **10 Tage Vorbestellzeit!**

Diese besondere Delikatesse eignet sich zum Kurzbraten am Stück oder in Medaillons geschnitten. Das beste Stück vom Kalb ist mager, aromatisch und von sehr hoher Qualität. Es wird auch gerne für Carpaccio verwendet. Ein Klassiker der italienischen Küche ist das Vitello Tonnato, bei diesem Rezept ist der milde Eigengeschmack des Kalbsfleisches eine tolle Ergänzung zu Kapern und Thunfisch

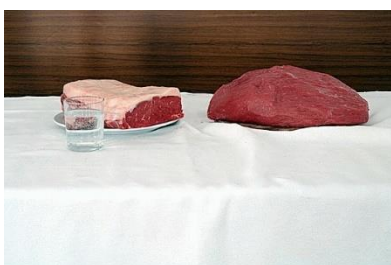
Bestellnr: F169

Normalpreis: € 79,00/ kg

Sonderpreis: € 55,00/ kg



Tafelspitz vom Milchkalb, Fleckvieh, Mühlviertel, 1-1,4 kg



naturgereift, frisch haltbar ca. 7 Tage im Vakuum **10 Tage Vorbestellzeit!**

Natürlich ist der Tafelspitz nach Wiener Art ein Klassiker der österreichischen Küche. Aber das Fleisch aus dem vorderen Schwanzstück ist vielfältig verwendbar. So ist es in den USA und Lateinamerika vor allem als Grillfleisch bekannt („Tri-tip-Steak“). Der Kalbstafelspitz lässt sich auch wunderbar im Ofen zubereiten: Das Backrohr vorheizen, das Fleisch mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin einreiben. In einer großen Pfanne in Olivenöl mit 2 geteilten Zwiebel rundum anbraten. Herausnehmen und in einem offenen Bräter im Rohr bei 100°C etwa 1 Stunde mit etwas Weißwein und Gemüsefond rosa durchziehen lassen. Mit jungen Kartoffel und gebratenem Frühlingsgemüse servieren.

Bestellnr: F146

Normalpreis: € 35,00/ kg

Sonderpreis: € 21,90/ kg

Neu: Mangalitza-Schwein aus dem Salzkammergut

Besonders aromatisch ist das Fleisch des Mangalitza-Schweins. Die artgerechte Freilaufhaltung und die naturnahe, besonders ausgewogene Fütterung machen das Wollschwein aus Gmunden zu einem kulinarischen Erlebnis.

Das Mangalitza-Fleisch gilt als sehr schmackhaft, ist es doch eine der fettesten Schweinerassen und daher ein wunderbarer Geschmacksträger (das wussten auch schon unsere Mütter). Das Fleisch enthält einen sehr hohen Anteil an Omega 3 Fettsäuren und natürliche Antioxidantien und gilt daher als das gesunde Schweine-Fleisch.

mehr als
25%
vergünstigt!

Rückenkronen/Ribs mit Knochen vom Mangalitza-Schwein,



Salzkammergut, 0,4-0,7 kg

frisch haltbar ca. 7 Tage im Vakuum

Die Kronen eignen sich wunderbar zum Braten. Tipp: Einfach mit Zitronen Fleur del Sel, frischen Kräutern und Kümmel einreiben und bei 180°C ca. 35 Minuten ins Rohr geben.

Bestellnr: F171

Normalpreis: € 55,00/ kg

Sonderpreis: € 40,50/ kg

Neu: Räucherrinderrohschinken vom schottischen Hochlandrind,



Salzkammergut ca. 500 g/ Stk.

vakuumverpackt, ca. 8 Wochen haltbar.

Die ursprünglich aus Schottland stammenden Rinder werden mittlerweile auch bei uns gezüchtet. Diese äußerst robuste Rasse eignet sich bestens für eine ganzjährige Freilaufhaltung. Das Fleisch der schottischen Hochlandrinder ist besonders cholesterinarm. Der Räucherrinderrohschinken ist aufgrund des würzigen Eigengeschmacks des Fleisches eine tolle Vorspeise!

Bestellnr: F170

~~Normalpreis: € 40,00/ Stk.~~

Sonderpreis: € 27,50/ Stk.

Tintenfisch-Tuben – Wildfang

geputzt, einzeln gefroren, Nettogewicht 800 g, Westindischer Ozean

Die Tintenfisch-Tuben sind aus der Meeresfrüchteküche nicht wegzudenken. Vom Mittelmeer bis zum asiatischen Raum kommt der Tintenfisch regelmäßig auf den Tisch. Es gibt daher eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten. Gegrillt, gebraten, gefüllt, oder mit Pasta – Sie sind eine Köstlichkeit. Die Tintenfische sind bereits geputzt und können daher nach dem Auftauen gleich weiterverarbeitet werden.

Bestellnr: MA0

~~Normalpreis: € 22,80~~

Sonderpreis: € 17,00/ Beutel



Jakobsmuscheln, ohne Rogen

ausgelöst, einzeln gefroren, 1000 g/ Abtropfgewicht 800 g, Pazifik

Die Jakobsmuschel ist eine der größten essbaren Muscheln. Das Fleisch der Kammuschel, wie sie auch genannt wird, schmeckt etwas süßlich, ist fest in der Konsistenz, aber zart im Biss. Am besten leicht mit Meersalz würzen und auf beiden Seiten je 2 Minuten scharf angebraten.

Best. Nr.: M43

~~Normalpreis: € 55,00/ Beutel~~

Sonderpreis: € 40,00/ Beutel



Salz-Set

- Orangen Fleur de Sel 100 g im Tontopf

Fruchtige Kombination von handgeschöpftem Fleur de Sel mit unbehandelten Orangenschalen.

Ideal für Kalb- und Rindfleisch

- Zitronen Fleur de Sel 100 g im Tontopf

Handgeschöpftes Fleur de Sel verfeinert mit unbehandelten, sonnengereiften Zitronen.

Passt wunderbar zu Meeresfrüchten

Bestellnr: S1811

~~Normalpreis: € 20,60/ Set~~

Sonderpreis: € 15,00/ Set



Die Zettl-Klassiker:

**Bis zum Jahresende mit dem Rabattcode zettl20
dauerhaft vergünstigt!**

Flank Steak vom Simmentaler Rind, Mühlviertel, ca. 0,5 – 1,00 kg

frisch, vakuumverpackt

Bestellnr.: F161

~~Normalpreis: € 35,00/ kg~~

Sonderpreis: € 25,00/ kg



mehr als
25%
vergünstigt!

Wildfang-Garnelen 8/12 MIT Schale, Abtropfgewicht 900 g,

ohne Kopf, ohne Darm

Bestellnr.: M23

~~Normalpreis: € 56,00~~

Sonderpreis: € 40,00



Mit dem Rabattcode zettl20

erhalten Sie in unserem onlineshop www.zettlgmbh.at die Sonderpreise!

Auf das weitere Gesamt-Sortiment -20% Rabatt (ausgenommen Herzkinder-Geschenke und Angebote).

Lehnerstr. 1
4064 Oftering

F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Nur solange der Vorrat reicht.

Bestellzettel



Bestellen: Per E-Mail, Fax oder auf dem Postweg.

In unserem onlineshop www.zettlgmbh.at können Sie mit dem Rabattcode zettl20 zu den Sonderpreisen bestellen.

AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. Ansonsten gelten unseren allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at

STÜCK*

	Filet vom Milchkalb ges. ca. 0,8-1,2 kg € 55,00/ kg
	Tafelspitz vom Milchkalb ca. 1-1,4 kg € 21,90/ kg
	Rückenkronen/Ribs mit Knochen vom Mangalitza-Schwein 0,4-0,7 kg € 40,50/ kg
	Räucherrinderrohschinken vom schott. Hochlandrind ca. 500 g, € 27,50/ Stk.
	Tintenfisch-Tuben 800 g € 17,00/ Beutel

STÜCK*

	Jakobsmuscheln, ohne Roggen 1000g € 40,00/ Beutel
	Salz-Set: Orangen Fleur de Sel 100 g + Zitronen Felur de Sel 100 g € 15,00/ Set
	Flank Steak vom Simmentaler Rind, 0,5-1,00 kg € 25,00/ kg
	Wildfang-Garnelen 8/12 MIT Schale 900 g € 40,00/ Beutel

***Bestellerdaten = Rechnungsadresse**

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____

Telefonnr.: _____

E-Mail: _____

***Datum, Unterschrift**

***Bitte angeben:**

☐ **Abholung bei Zettl GmbH**, Lehnerstraße 1, 4064 Oftering am _____ TT/MM (Di-Do 9-16 Uhr, Fr 9-13 Uhr)

☐ **Zustellung durch den Paketdienst DPD Primetime**

Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Unterschrift erforderlich!

Die Zustellung ist jede Woche Mittwoch und Donnerstag möglich, bitte den gewünschten Liefertag angeben!

☐ am Mittwoch _____ TT/MM

☐ am Donnerstag _____ TT/MM

Versandgebühren: Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet:

bis 2 kg: € 6,60/

bis 5 kg: € 7,70/

bis 10 kg: € 9,90/

bis 15 kg: € 11,00

Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:

☐ **Vormittagszustellung 8-13 Uhr**

(Versandkosten: bis 2 kg: € 13,20/ bis 5 kg: € 16,50/ bis 10 kg: € 24,20/ bis 15 kg: € 26,40)

Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden? Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.

(Firma): _____

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____

Telefonnr. für den Paketdienst: _____



Rezepttipps

Kalbsfilet mit Kräuter

Zutaten für 4 Personen

2 Kalbfilets je ca. 500 g
Orangen Fleur de Sel
1 EL Senf

Thymian, Basilikum, Petersilie fein gehackt.
1 TL Butter

Das Kalbfleisch sollte nur rosa gebraten werden. Ganz einfach rundherum mit Orangen Fleur de Sel salzen, mit 1 EL Senf bestreichen und in frischen, gehackten Kräutern wie z. B. Thymian, Basilikum, Petersilie wälzen. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen, das Fleisch fest einwickeln und mit Umluft bei 80°C im Rohr 40 Minuten rosa garen. In ca. 3 cm dicke Scheiben aufschneiden und auf erwärmten Tellern mit Frühlingsgemüse servieren.

Gefüllte Tintenfisch Tuben

Zutaten für 4 Personen

12 Tintenfischtuben
1 Ei
1 Bund Petersilie fein gehackt
40 g Parmesan
3 Knoblauchzehen

250 g Garnelen
50 g Semmelbrösel
Zitronen Fleur de Sel
Pfeffer
Zitrone

Tintenfischtuben auftauen, mit Küchenkrepp trocknen und mit Zitronensaft beträufeln. Garnelen klein schneiden, Knoblauch fein würfeln, Petersilie hacken, Parmesan reiben und alles mit dem Ei vermengen, Semmelbrösel beimengen und mit Zitronen Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Die Tintenfischtuben mit der Masse füllen und die Öffnung mit Zahnstocher verschließen. Tuben in heißem Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen und dann für 20 Minuten bei 150°C in einem Bräter ins Rohr geben. Schmeckt wunderbar mit Frühlingsalat und Baguette.

Mit dem Rabattcode zettl20

erhalten Sie in unserem onlineshop www.zettlgmbh.at die Sonderpreise!

Auf das weitere Gesamt-Sortiment -20% Rabatt (ausgenommen Herzkinder-Geschenke und Angebote).